

Hovězí polévka z mletého masa s nudlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

636 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-polevka-z-mleteho-masa-s-nudlemi>

Příprava

Mleté maso zalijeme studenou vodou a rozmícháme. Přidáme sůl, libeček a kuličky pepře. Uvedeme do varu, přiklopíme poklicí a na mírném plameni vaříme asi 45 minut. Potom přidáme mraženou zeleninu, bujón a vaříme do změknutí zeleniny. Nudle uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě s trochou oleje. Do uvařené polévky dáme nakrájenou pažitku, dosolíme a odstavíme. Polévku rozdělíme do talířů a doplníme nudlemi.

Ingredience

- ✓ 350 g mletého hovězího masa
- ✓ 2 l vody
- ✓ sůl
- ✓ kousek libečku
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 150 g mražené zeleninové směsi
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ vlasové nudle

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

